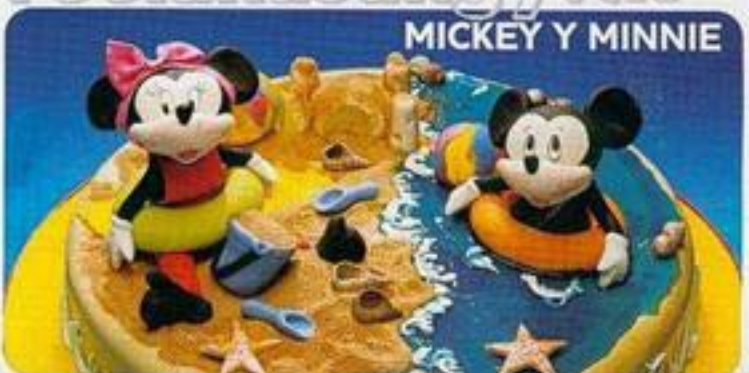
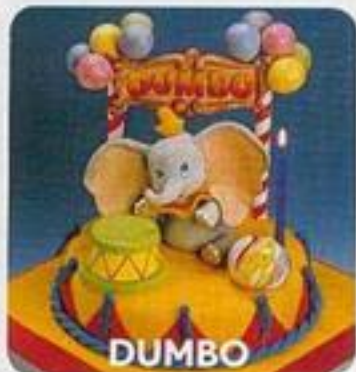


ideas

> edición especial

para tu hogar



FESTEJA CON LOS

102 Dálmatas



Esta tierna cachorrita quiere celebrar en grande a tus pequeños con un pastel lleno de colorido y diversión ¡Pon manos a la obra!

INGREDIENTES

- ◆ glase real de una clara
- ◆ 2 kg de fondant extendido
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ curfites de niños
- ◆ 1 pastel redondo (28 cm de diámetro)
- ◆ 2 panqués hornados en latas de conservas

MATERIALES

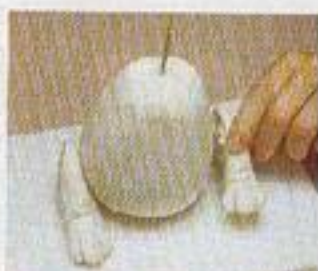
- ◆ rodillo sin fin
- ◆ acoedor (bolillo)
- ◆ palitos para brocheta
- ◆ palillos
- ◆ estecas
- ◆ cuchillo
- ◆ cutter
- ◆ dore y puntas núm. 71 y 10
- ◆ 2 latas de conserva de distintos tamaños



1

ALBINA

◆ Prepara dos sustitutos en latas de conserva de dos tamaños. Redondea con un cuchillo el pastel más pequeño, esto hará de cabeza; el otro servirá de base para el cuerpo. Afilane un extremo y redondea el otro.



◆ Toma el cuerpo con fondant extendido blanco y provee con un palito para brocheta. Moldea dos roditos de la misma pasta para las patas traseras y dóbla para rodear al pie. Marca los dedos con la esteca y los pliegues de la piel. Aplana la parte superior del trélex y pega con glase a los lados el cuerpo para darle la apariencia de estar sentada.



3

◆ Realiza otros dos roditos largos de la misma pasta para formar las patas delanteras. Dóbla un extremo para unir en las manos, aplana y moldea los dedos con esteca. Pegalos al cuerpo con glase. Déjalos secar.



◆ Fínela trita que simulará la cabeza con fondant extendido blanco. Pega al lado de la misma pasta como hocico. Abriendo ligeramente la pasta, aisa las uniones con los dedos y marca con una esteca el hocico y la boca. Ahueca los ojos con un acoedor y levanta un poco la pasta para dar volumen a las cejas.



TIEMPO

3 horas aproximadamente



COSTO

Medio



DIFICULTAD

Medio

www.porceldanasangy.com

- ♦ Coloca la cabeza inclinada hacia un lado. Rellena los ojos con pasta celeste, turquesa y una bolita negra. Dos rodillos finos serán los párpados, y un triángulo negro servirá para la nariz.



ARMADO DEL PASTEL

- ♦ Estira el fondant extendido blanco, colócalo sobre este bolitas de pasta negra en forma regular y vuelve a estirar. Con esta pasta con manchas forma el pastel circular de 30 cm de diámetro. Colócalo sobre una bandeja redonda ro- deada con la misma pasta y con la ayuda de punta redonda forma una guirnalda de unión entre la torta y la bandeja. Pega confites alrededor.



CABEZA

- ♦ Corta las orejas según el molde en pasta blanca. Dale movimiento y pégalas con glase y dos bolitas como antes. Moldea un millón de pasta para la cola y adhiérela con glase en la parte posterior del cuerpo. Una tira de pasta rosada será el collar.



- ♦ Estira la pasta turquesa y marca con un rodillo sin fin en un sentido y luego en otro formando un cuadrícula. Corta un cuadrado de 15 cm de lado y acomóda- lo como una marita sobre la torta. Bordea con líneas de glase blanco en forma de flecos. Ubica las pelotas y a Albina sobre la superficie de la misma. Completa con las velas para el homenajeado.



PELOTAS

- ♦ Mezcla sin integrar completamente porciones de fondant extendido de diferentes colores, forma un marmolado y moldea esfe- ras de diferentes tamaños.



NOTA:

PARA MOLDEAR TAMBIÉN PUEDE UTILIZARSE PASTA DE GOMA, MAZAPÁN O UNA MEZCLA DE AMBOS.

TIP

Para darle más sabor a tu pastel, antes cubre el pan con una ligera capa de mermelada de chaba- cono, fresa o durazno; después enpolverea toda la superficie con fécula de maíz y extiende el fon- dant con un rodillo hasta lograr un tamaño que alcance a cubrir todo el pan. Recorta los sobrantes con un cutter o cuchillo.



ATLANTIS

UNA HISTORIA FANTÁSTICA PARA TU FIESTA

La técnica del decorado en lámina es muy sencilla y divertida. Sigue las instrucciones y animate a cambiar la apariencia de los pasteles de tus niños.

INGREDIENTES

- ◆ 1 pastel rectangular (32 cm x 22 cm)
- ◆ 250 gr de pastillaje
- ◆ 750 gr de fondant extendido
- ◆ glase real de una clara
- ◆ glase fluido de una clara
- ◆ colorantes vegetales

MATERIALES

- ◆ cutter
- ◆ cucuruchos de papel
- ◆ papel calca o transfer
- ◆ 1 bandeja rectangular (30 cm x 38)
- ◆ pinceles
- ◆ duya y boquilla lisa
- ◆ cortadores de hojas y de nomeolvides
- ◆ palillos



- 1**
- ◆ Estira el pastillaje blanco a 5 mm de espesor y corta un rectángulo de 22 cm x 15 cm. Deja secar durante 24 horas. Coloca el diseño sobre papel calca o transfer y remarcar el mismo sobre la placa de pastillaje.



- 2**
- ◆ Con colorantes vegetales diluidos en agua en tonos azul, violeta y blanco pinta con pincel el fondo del diseño. Las caras, de color piel, y delinea los rasgos con marrón. Maquilla con celeste y rosa diluidos en agua.



- 3**
- ◆ Coloca el glase real de color marrón en el cucurucho y delinea todo el diseño para poder contener el glase fluido.



- 4**
- ◆ Llena los cucuruchos con glase fluido de diferentes colores y rellena lo espacios contorneados. Extiende con un pabillo el glase fluido en aquellas zonas inaccesibles al cucurucho.



TIEMPO

3 horas aproximadamente



COSTO

Medio



DIFICULTAD

Medio

LA IMAGINACIÓN ES EL INGREDIENTE PRINCIPAL PARA PODER DECORAR

5

◆ Elige algunos sectores del dibujo para que tengan más volumen que otros, por ejemplo, el cabello de cada personaje. Vuelve a delinear con glase real marrón y rellena nuevamente con glase fluido del color que le corresponda.



6

◆ Una vez seco, matiza el dibujo con colorantes vegetales diluidos en agua y sombrea las caras, el cabello de cada personaje, los brazos...



HOJAS

◆ Estira la pasta de goma verde y pica hojas con cortante de piedra. Presiona sobre un marcador de nervaduras y afina los bordes con un acocador. Dale movimiento y deja secar. Matiza con colorantes vegetales diluidos en agua.



8

FLORES

◆ Estira la pasta de goma rosa y forma flores con el cortador de noelolvides mediano. Afina los bordes y ahueca el centro con un acocador. Deja secar y forma el centro con un cucurucho cargado con glase amarillo.



ARMADO DEL PASTEL.

◆ Prepara un pastel rectangular de 32 cm x 22 cm y fórralo con fondant extendido color celeste. Colócalo sobre una bandeja rectangular forrada con papel encerado. Realiza una guarda de unión entre la torta y la bandeja con glase de color blanco.



10

◆ Adhiere cuidadosamente la placa de patillaje sobre la superficie del pastel. Con un glase pega las hojas y las flores alrededor de la placa de fondant y colócalas en diferentes posiciones.





www.porcelanasangy.tk

BUZZ

EN LAS NUBES

Este encantador personaje será el héroe de cualquier pequeño. Deja que lo acompañe en su festejo y llena su pastel con ese momento especial de fantasía y diversión. ¡Se sentirá en las nubes!

INGREDIENTES

- ◆ 1/2 k de mazapán
- ◆ 1 clara de huevo
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ 1 pastel cuadrado de 25 cm de lado
- ◆ 1 k de fondant extendido
- ◆ glase real de tres claras

MATERIALES

- ◆ 1 bandeja cuadrada de 30 cm de lado
- ◆ palillos para brocheta
- ◆ esteca
- ◆ bojillo o acocador
- ◆ tijeras de punta fina
- ◆ pincel fino
- ◆ media esfera de plástico
- ◆ duya y pico redondo liso
- ▲ papel manté plastificado

TIEMPO

4 horas aproximadamente



COSTO

medio



DIFICULTAD

alta





CUERPO

1

◆ Modela una esfera de mazapán color blanco para el cuerpo. Aplana uno de sus extremos y hunde ligeramente hasta lograr una forma similar a la de una vasija. Inserta un palito para brocheta en la parte central.



2

◆ Aplana una bolita negra de mazapán en ambos extremos. Pega con clara de huevo al cuerpo. Marca con una esteca dos o tres líneas que rodeen toda la circunferencia para obtener así la cintura.



3

◆ Modela la parte superior del cuerpo mientras sigues las mismas indicaciones que para la base del cuerpo, pero con mayor volumen de mazapán blanco. Insértala en el palito para brocheta central.



PIERNAS

4

◆ Forma dos cilindros de mazapán blanco para las piernas. Afina uno de los extremos para obtener una forma cónica. La parte más gruesa será la botamanga del traje. Ahueca para insertar allí las botas. Pega con clara de huevo.



5

BRAZOS

◆ Marca con una esteca las dos piernas para lograr las líneas del traje y las rodillas.



6

ZAPATITOS

◆ Modela dos bolitas de mazapán blanco para los zapatos. Dale forma de pala; aplana ligeramente la base y pégalas con clara a la botamanga de los pantalones.

RECUERDA QUE LA HIGIENE ES INDISPENSABLE PARA CUALQUIER RECETA.

AL MODELAR DEBES CUIDAR LAS PROPORCIONES DE LA FIGURA DE BUZZ.

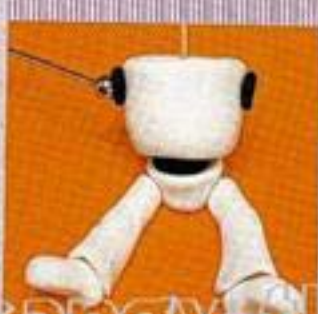
BRAZOS

◆ Realiza dos rollos de mazapán blanco para los brazos. Afina uno de sus extremos y aplana la zona de las manos.

◆ Corta con tijeras de punta fina un triángulo para separar el dedo pulgar. Luego marca con una esteca los dedos restantes.

HOMBROS

◆ Forma dos bolitas de mazapán de color negro, aplana bien y pégalas con clara al cuerpo, a la altura de los hombros mientras presionas con un bolillo o acocador.



◆ Pega con clara los brazos al cuerpo, sobre los círculos negros. Para darle forma al traje de astronauta, marca con una esteca líneas en el brazo.

CABEZA

◆ Modela una pera en mazapán color piel para formar la cabeza. Pega con clara un triángulo de la misma pasta como nariz y esfuma las uniones con un pabillo.

◆ Con un bolillo hunde la zona de los ojos y, con el mismo, estira hacia arriba para darle forma a las cejas.



13

- ◆ Abre la zona de la boca con una esteca para darle expresión de sonrisa.



- ◆ Coloca en la cavidad de los ojos dos bolitas de mazapán y pégalas con clara. Sobre ellas traza con un pincel dos círculos azul celeste con colorante. Por último, pinta un punto con colorante negro para lograr la mirada.



15

- ◆ Rellena la boca con mazapán blanco y marca con un palillo para obtener los dientes. Matiza las mejillas con colorante rojo diluido en agua.



CUELLO 16

- ◆ Estira el mazapán color violeta en forma circular y forra con él la parte superior de la cabeza y el cuello. Rellena con más verde la parte superior del cuerpo. Una vez lista la cabeza, insértala en el palito para brocheta por encima del cuerpo.



17 TERMINACIONES

- ◆ Estira el mazapán color violeta y pega con clara la base de los zapatos. Pega en la punta de los mismos, y en la base de las botamangas, un poco de pasta verde como terminación.



18

- ◆ Pega también en mazapán verde, un anillo en la cintura y anillos en los antebrazos.





19

◆ Estira el mazapán color verde, corta la pechera según el molde y pégala con clara en la parte superior del cuerpo. Realiza marcas según el diseño con un bolillo o acodador.



20

◆ Completa la decoración de la pechera con botones de pasta de diferentes colores. Pega con clara dos tiras de pasta violeta debajo de la pechera.



21

EL CASCO

◆ Por último, para lograr el casco, coloca sobre la cabeza una medio esfera de plástico transparente.



ARMADO DEL PASTEL

◆ Forra un pastel cuadrado de 25 cm de lado con fondant extendido color azul celeste veteado con blanco. Colócalo sobre una bandeja cuadrada forrada con papel crepé plateado. Realiza una guarda en la unión con glase blanco y la ayuda de una duya con pico redondo y liso, para simular las nubes.



23

◆ Con una duya de pico redondo y liso, dale forma a un marco de nubes con glase blanco sobre la superficie posterior del pastel.



24

◆ Coloca al astronauta, pégalo con glase al pastel y decora con algunas nubes y estrellas picadas con un cortador.

contenido *Angy*

año 27, Edición Especial, abril de 2004

Pasteles

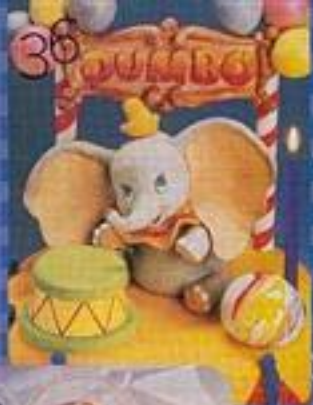
- | | |
|--|----|
| Daisy
Una delicia para las pequeñas | 8 |
| El libro de la selva
Celebrando con Mogli | 14 |
| Atlantis
Una historia fantástica para tu fiesta | 19 |
| Un día divertido
Un cumpleaños inolvidable con Mickey | 22 |
| Jessie
Una divertida pequeña | 28 |
| Dumbo
Para un chiquitín de gran corazón | 30 |
| 102 Dálmatas
Celebra con esta tierna cachorrita | 41 |
| Aristogatos
Para los más chiquitos del hogar | 44 |
| Tarzán y sus amigos
Diversión garantizada en la selva | 50 |
| Buzz Lightyear
Al infinito y más allá | 60 |
| patrón
Una guía donde encontrarás los pasos básicos de tus proyectos | 92 |



contenido

Recetas

Pastel de coco al ron	69
Un pan facilísimo	70
La receta de la abuela	71
Pastel de zanahoria y naranja	71
Delicia de plátano	72
De almendras y avellanas	73
Mosaico, una rica combinación	74
Lo mejor del limón	75
Para decorar tu pastel	76
Ocho rellenos insuperables	80
Diseños para copiar	84



www.porcelanasa.com

DAISY

PARA TU PEQUEÑA COQUETA



www.pordelabangy.tk

Festejar a una niña pequeña es muy sencillo, sólo tienes que crear un ambiente de ternura e imaginación. Decora su pastel de cumpleaños con la figura de la coqueta Daisy. ¡Ella y sus invitados lo agradecerán!

INGREDIENTES

- ♦ 750 g de pasta de goma
- ♦ 1k de fondant extendido
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ brillantina comestible
- ♦ 1 pastel redondo (de aprox. 28 cm de diámetro)
- ♦ glase real de 1 clara
- ♦ 1 clara de huevo

MATERIALES

- ♦ palillos
- ♦ palitos para brocheta
- ♦ pinza marcadora
- ♦ duya y boquilla rizada
- ♦ bolillo o acocador
- ♦ estecas
- ♦ pinceles
- ♦ tijera de punta fina
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ hilo y aguja
- ♦ papel plateado
- ♦ bandeja redonda (32 cm de diámetro)
- ♦ alambre blanco grueso
- ♦ plumas pequeñas de marabú
- ♦ cola o pegamento vinílico



ZAPATOS

Modela el calzado de Daisy en pasta de goma rosa. Crea dos conos y dobla el extremo más delgado en un ángulo de 90° para obtener el tacón. Afina el extremo grueso de cada uno para darle forma a las puntas de los zapatos.



2

Presiona la parte superior con un bolillo o acocador hasta ahuecar la zona de apoyo del pie. Espera a que seque bien la pasta.

TIEMPO

3 horas aproximadamente



COSTO

Medio



DIFICULTAD

Medio





PATAS

◆ Realiza las patas con dos conos alargados de pasta de goma naranja. Aplana levemente la zona gruesa para dar forma al empeño del pie como se ve en la foto.



4

◆ Dobra el extremo delgado hacia arriba para obtener la pantorrilla, pellizca la pasta en la zona del talón y coloca las patas dentro de cada zapato.



CUERPO

◆ Forma el cuerpo con un cono de pasta blanca. Afina la parte gruesa para hacer la cola y añade pequeños conos de pasta para obtener las plumas.



6

◆ Estira la pasta lila y corta la camiseta según el molde; envuelve con ella la parte superior del cuerpo.



BRAZOS

◆ Modela un cono alargado de pasta de goma blanca. Aplana el extremo grueso y realiza tres cortes con filera para separar los 4 dedos de las manos. Aplana la zona de la muñeca y dale movimiento a los dedos y a los brazos.



9

◆ Ubica una pulsera ya seca (paso 14) en uno de los brazos de Daisy. Corta las mangas según el molde en pasta lila, frunce el borde y pégalo con clara sobre el hombro; en forma redondeada. Cubre la unión con una tirita de pasta rosa a modo de puño.

ÉSTE ES UN PASTEL IDEAL PARA FESTEJAR A UNA NIÑA PEQUEÑA.

9

♦ Pega con clara los brazos y las patas al cuerpo, con la ayuda de un palillo.



CABEZA

10

♦ Modela la cabeza con una esfera de pasta de goma blanca y afina un extremo para darle forma al cuerno.



11

♦ Hunde los ojos con un bolillo o acocador y rellena con pasta de goma azul celeste. Añade un círculo de pasta negra como pupila.



♦ Corta dos medias lunas de pasta lila y pégalas sobre cada ojo para simular los párpados. Forma las cejas con los dos rollitos de pasta blanca; pégalos sobre los ojos y alisa la unión con los dedos húmedos. Haz el pico a partir de una esfera de pasta naranja. Afina dos extremos y aplana ligeramente la zona ancha. Abre con una esteca en forma longitudinal y dale movimiento. Pégalo debajo de los ojos.



13

♦ Realiza el moño de la cabeza a partir de 2 rectángulos de 5 cm por 3,5 cm en pasta de goma rosa. Dobla al medio y frunce. Pégalos entre sí y tapa la unión con otro rectángulo de 1 cm por 2,5 cm a modo de nudo. Realiza las pestañas con rollitos afinados de pasta negra. Coloca la cabeza sobre el cuerpo.



14

PULSERAS

♦ Crea pulseras de diferentes colores a partir de rollitos de pasta de goma ligeramente aplanados. Colócalos alrededor de la base de las boquillas y deja secar.



15

COLLARES

♦ Para hacer los collares forma esferas iguales de pasta coloreada. Deja secar y enhebra con hilo y aguja.



16

CARTERA

♦ Forma el cuerpo de la cartera a partir de un prisma de pasta de goma color naranja. Adhiere un semicírculo a modo de solapa.



17

♦ Adhiere sobre la solapa una pequeña tirita de- viamente espolvoreada con brillantina comestible a modo de hebilla (ver epígrafe 21). Por último, aña- de un rolito en forma de curva y de color naranja.



ESPEJO

♦ Realiza un óvalo de pas- ta de goma y adhiere en el interior otro más pequeño de papel plateado. Coloca con clara una tira de pasta a modo de marco de espejo y pega, con el mismo mate- rial, un conito en un extre- mo para formar el soporte.



19

CEPILLO

♦ Forma el cepillo a partir de un óvalo de pasta de goma y adhiere un conito ligeramente aplanado con un mango. Simula las cer- das con un óvalo de pasta blanca marcada con un co- lador para darle la textura.



20

BOA DE PLUMAS

♦ Corta un trozo de alam- bre blanco grueso de 20 cm de largo. Envuelve sobre és- te las plumas pequeñas de marabú y pégalas con cola vinilica una a continuación de la otra, hasta completar.



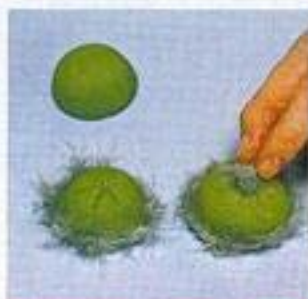
www.porcelanasingy.tk



21

ESTRELLAS

♦ Estira la pasta de goma lila y corta estrellas pequeñas. Deja secar, humedece con un poco de agua y espolvorea con brillantina comestible (violeta o lila).



22

SOMBRERO

♦ Modela una esfera de pasta de goma verde, ahueca un poco con la yema de los dedos y marca con esteca. Coloca una tira de plumas; repite el procedimiento de las boas y pégala a modo de piel alrededor y sobre el sombrero.



23

LENTE

♦ Coloca los lentes según sea el molde, en pasta negra, luego corta el marco en color violeta y pégalo sobre los lentes oscuros. Añade dos conitos alargados y ligeramente aplanados para simular las patillas.



24

ARMADO

♦ Prepara una torta redonda de 28 cm de diámetro y fórala con fondant extendido lila. Ubicada sobre una bandeja forrada con la misma pasta antes de que ésta se seque, realiza un pinzado en el borde superior del pastel y adhiera sobre los laterales las estrellitas lilas.



25

♦ Coloca glase rosa en una duya o manga con boquilla rizada y realiza una guarda de punto conchilla en la unión del pastel con la bandeja, como se ve en la foto.



26

♦ Para terminar, ubica a Daisy recostada sobre la superficie del pastel y rodeala de sus collares, pulseras, sombreros, anteojos.



DUMBO

www.porcelanasinger.com

Dumbo

PARA UN CHIQUITÍN DE GRAN CORAZÓN

Este tierno elefante llevará la alegría de todo un circo a la celebración de tu hijo. Y el gran colorido de este pastel hará que todos quieran probarlo.

INGREDIENTES

- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ 1.250 k de pasta de goma
- ♦ 300 g de pastillaje
- ♦ 800 y de fondant extendido
- ♦ pastel redondo (26 cm de diámetro)

MATERIALES

- ♦ palillos para brocheta
- ♦ bloque de unicel
- ♦ cartuchos de papel
- ♦ estecas
- ♦ bolillos o acocadores
- ♦ yema de los dedos humedecidos
- ♦ diamante de flexstria
- ♦ cutter o bisturí
- ♦ pasteles a la tiza



DUMBO

1

♦ Realiza el cuerpo a partir de una pera grande de pasta de goma gris, abovíasala con un palito para brocheta y sostén colórala en la pira de unicel.

♦ Forma un cilindro de la misma pasta, corta 4 porciones de 7 cm de largo y une al cuerpo para formar las patas. Alisa las uniones con la yema de los dedos humedecidos y agrega.



4

♦ Modela la cabeza a partir de una esfera grande de pasta de goma gris. Afina un extremo para obtener la trompa, dale movimiento y hunde la cuenca de los ojos con un acocador. Pellizca la pasta para abultar las mejillas y redondea. Ahueca el extremo de la trompa, marca los pliegues de la piel, abre la boca con la esteca y ahueca con un bolillo o acocador.

♦ Marca las pezuñas de las patas con un bolillo y los pliegues de la piel con una esteca. Adhiere con clara un conito alargado de pasta gris como cola y alisa la unión. Corta 1 círculo de 8 cm de diámetro en pasta amarilla, afina los bordes para darles movimiento y completa con una tira de pasta roja en el contorno. Pégalo con clara sobre el cuerpo para simular el otón que lleva Dumbo en el cuello.

TIEMPO

3 horas aproximadamente



COSTO

Medio



DIFICULTAD

Medio





OREJAS

5

◆ Para realizar las orejas estira la pasta de goma gris y salmón por separado. Luego coloca una sobre otra y vuelve a estirar hasta obtener 1 mm de espesor.



6

◆ Corta según el molde y afina los bordes para darle movimiento.



7

◆ Enrolla la parte superior de cada oreja sobre un trozo de alambre de floristería que luego hará de soporte sobre la cabeza. Deja secar.



8

◆ Adhiere la cabeza de Dumbo sobre el cuerpo con la clara e inserta a los lados las orejas con la ayuda del alambre de floristería.

9



◆ Corta 2 pequeños círculos de goma salmón y adhiérelas con clara a las plantas de las patas traseras a modo de almohadillas. Rellena los huecos de las pezuñas con bolitas de pasta blanca para simular las uñas. Forma el gorro de Dumbo con 2 esferas de pasta de goma amarilla. Alucea una de ellas con un bolillo grande y coloca en el hueco la otra forma de cono. Marca los pliegues de tela con esteca y dale movimiento. Péyalo sobre la cabeza.

TARIMA

10

♦ Estira pasillaje de color amarillo hasta 5 mm de espesor y corta la pieza proporcionada en los moldes. Pega los extremos con la cara y ubica el lado más largo hacia abajo. Deja secar. Pinta triángulos con colorante azul diluido en agua. Corta en pasta de goma verde, 2 círculos de 7 cm y 9 cm de diámetro respectivamente. Toma el círculo grande y pega (con glasé) encima la pieza cónica y rodea con el círculo pequeño.



♦ Realiza una torzada enrollando sobre sí mismos 3 cilindros de fondant extendido azul. Pégalas con clara en la unión del pastel con la bandeja o charola. Coloca porciones de la misma pasta en un ejemplar con pico de pastel, presiona y toma porciones. Pégalas con clara sobre cada vértice superior de cada triángulo de la lateral del pastel. Sobre ellos, coloca una pequeña esfera de la misma pasta texturizada con esteca.



ARMADO DEL PASTEL

♦ Forra un pastel redondo de 26 cm de diámetro o con fondant extendido color maíz. Ubicarlo sobre una bandeja cuadrada de 30 cm de lado (cubierta con la misma pasta). Estira la pasta roja, dale textura con un rodillo rayado y corta los triángulos según el molde. Adhiérelas con clara sobre la lateral de la torta con un vértice hacia arriba.



TIP

Si deseas un excelente resultado, trabaja despacio y con especial atención en mantener las proporciones de las figuras; comprueba que el tamaño y los rayos sean parecidos a los mostrados en la fotografía. Además, ten a la mano un trapo de cocina limpio y un poco de agua tibia para limpiar tus manos mientras trabajas con la pasta de goma. La higiene en este tipo de actividad es indispensable, ya que tus hijos comerán el decorado del pastel.

CÓMO REALIZAR LA PANCARTA



1. Estira pastillaje de color blanco a 3 mm de espesor y pica el cartel según el molde. Deja secar durante 24 horas. Estira el pastillaje amarillo a 3 mm de espesor y corta las letras según el diseño. Alisa los bordes con un pincel húmedo y deja secar. Pinta la pieza plana con colorante marrón diluido en agua, y las letras en tonos de rojo para formar su decoración de aña o hueca única.



2. Adhiere las letras con glase sobre el cartel y forma la palabra Dumbo; detalla el contorno del mismo con rolitos de pasta de goma blanca, redondeados en los extremos, y decora con pequeños conitos de la misma pasta. Utiliza el colorante marrón diluido en agua y la ayuda de un pincel para lograr las tonalidades.



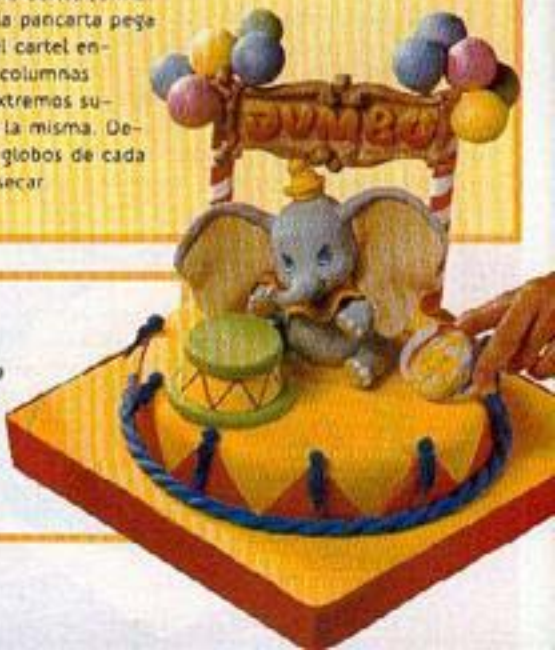
3. Para crear las columnas forra dos palitos para brocheta con pastillaje blanco, de manera que tengan un diámetro de 1,5 cm. Deja libre, en uno de los extremos, un trozo de palito de brocheta de 6 cm de largo. Estira la pasta de goma roja y blanca y corta tiras de 1,5 cm de ancho; coloca una al lado de la otra y envuélvela cada columna en forma de espiral.



4. Modela 10 globos a partir de esferas de pasta de goma en diferentes colores. Afina levemente cada uno en un extremo para darles forma. Para armar la pancarta pega con glase el cartel entre las dos columnas sobre los extremos superiores de la misma. Decora con 5 globos de cada lado. Deja secar.

13

• Ubica la pancarta sobre la parte superior de la superficie del pastel. Dispón sobre esta última a Dumbo con su carima y una pelotita grande realizada con restos de las pastas de colores.



ideas pasteles.



JESSIE

UNA PEQUEÑA COQUETA

INGREDIENTES

- ♦ 1 budín
- ♦ 1 torta redonda de 30 cm de diámetro
- ♦ fondant extendido
- ♦ 1 kg de mazapán
- ♦ 1 clara de huevo
- ♦ colorantes vegetales
- ♦ cecosa en polvo
- ♦ glase real de dos claras
- ♦ pastillaje

MATERIALES

- ♦ acocador o bolillo
- ♦ estecas
- ♦ pinceles medianos
- ♦ cutter
- ♦ palillos
- ♦ palitos para brocheta
- ♦ cuerpitos de papel
- ♦ tubo y boquilla para pasteo delgado y grueso
- ♦ papel encerado
- ♦ armadores de flores
- ♦ bandeja grande en forma de flor
- ♦ boquilla de hoja
- ♦ rodillo



1

FARDO GRANDE

■ Corta el budín y dale 11 cm de largo, 6 cm de alto y 6 cm de ancho. Ahorra la parte superior, donde se sentará Jessie, la novia de Woody, y haz lo mismo con los laterales, en donde colocarás las ataduras.



2

■ Prepara el glase amarillo y hazle velas con un poco de marrón, colócalo en la duya con boquilla de pasto grueso y cubre toda la superficie del budín; deja libres los laterales.



3

■ Forma las ataduras del fardo con la misma boquilla sin dejar de presionar y, por último, cubre los laterales.

4

FARDOS PEQUEÑOS

■ Modela un pequeño cuño de mazapán y, empleando la boquilla de pasto delgado, cubre con glase.

TIEMPO

2 horas aproximadamente

COSTO

Económico

DIFICULTAD

Baja



5 LA NOVIA DE WOODY

■ Elabora dos botitas de mazapán marrón y afínalas en un extremo para formar las botas. Dobra la parte superior y nuevamente afina el extremo. Marca el tacó y las arrugas del empeine con ayuda de una esteca.



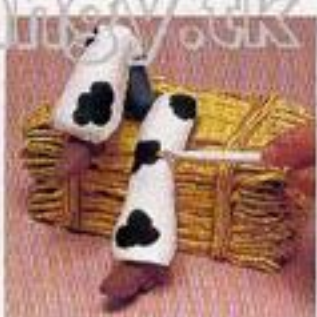
6 PANTALÓN

■ Para la parte superior del pantalón, modela dos rollitos de mazapán color azul de 6 cm de largo. Afina ligeramente los extremos superiores. Repite el procedimiento para las botamangas y ahueca la parte inferior con el acocador (bolillo).



7

■ Pega las cuatro piezas al fardo grande. Une dos y dale movimiento. Estira una pierna del pantalón y dobla la otra por la unión.



8

■ Coloca glase en el extremo de las botas e insértalas dentro de la botamanga.

9 CUERPO

■ Estira el mazapán color blanco y haz manchitas de pasta negra de forma irregular. Pasa lentamente el rodillo para integrarlas y bésate en el molde para cortar dos piezas.

10

■ Pega con clara de huevo las piezas sobre el pantalón de la muñeca. Realiza una marca en las rodillas y pespuntea con la esteca.

11

■ Completa la parte superior del pantalón con una bolita de mazapán azul de 3 cm de diámetro. Aplánala en la parte superior y pégalala con glase en la unión de las piernas. Adhiere dos tiras de mazapán marrón para el cinturón, y un óvalo de pasta al tercio como hebilla.



12

TORSO

■ Modela un cilindro de 4 cm de alto en mazapán blanco, pégalo al torso. Afina a la altura de la cintura para que coincida con el pantalón. Pega con glase e inserta un palito para brocheta hasta el budín, para sostener erguida la muñeca. Deja secar durante 24 horas.



GIRASOLES

(realizarlos en varios tamaños)



■ Pega con glase un cuadrado de papel encerado de 4 cm x 4 cm sobre un clavo del juego de armadores para flores.



■ Corta en forma de V la punta de un cucurucho de papel y líbralo con glase amarillo (con una pizca de naranja) y elabora pequeñas hojitas, una junto a la otra, en forma circular.



■ Pegue el soporte superior para elabrar el envoltorio de hojas sobre las antenas.



■ Cubre el círculo de la flor con puntos de glase marrón. Retira el papel encerado del clavo y deja secar la flor.

13 BRAZOS

■ Elabora dos rollitos de 8 cm de largo en mazapán color blanco para los brazos. Marca con una esteca los codos, dóblalos y ahueca la zona de los puños con el acorador. Pégalos al cuerpo con clara de huevo a la altura de los hombros y coloca el extremo doblado sobre la muñeca. Repite la operación.



16 PUÑOS Y PECHERA

■ Corta en pasta amarilla los puños y la pechera, según los moldes y pégalos con clara a la muñeca.

14 MANOS

■ Elabora una bolita de pasta color piel de 2 cm de diámetro para las manos y afina los extremos. Corta los dos dedos pulgares, redondea la unión entre ambos y marca con una esteca los dedos restantes entrecruzados.



17 CUELLO

■ Modela el cuello en pasta color piel a partir de un rollito. Envuelve con él, sobre el torso, un palito para brocheta. Pega encima con clara el cuello blanco de la camisa, trata según el molde y haz círculos para los botones.

15

■ Pega con glase las manos a los brazos y apóyalas sobre la rodilla flexionada.



18 CABEZA

■ Realiza una esfera de 5 cm de diámetro en pasta color piel, para la cabeza. Hunde ligeramente con el dedo la zona de los ojos y pellizca el centro hasta formar una pequeña nariz resquejada. Afina la parte inferior de la esfera para modelar el mentón.

19 LENTES

■ Pega con clara las bolitas de la misma pasta sobre los laterales de la cabeza y márcalas con un bolillo para formar las orejas.



20

■ Corta los ojos, las cejas y los párpados según los moldes y pégalos con clara de huevo a la cara. Con pincel fino y colorante blanco acentúa la mirada y, con el negro, pinta las pestañas sobre los párpados.



21

■ Pinta la boca con colorante blanco. Corta, según el molde, los labios con pasta roja y pégalos en la cara. Presiona el labio inferior con el dedo para ensancharlo. Pinta las mejillas con colorante rojo diluido en agua.



22 CABELLO

■ Inserta la cabeza en el palito para brocheta. Con glase marrón en la duya elabora el cabello: parte del frente hacia los laterales de la cabeza. Apoyándote sobre el hombro, y sobre una base de glase extiende el cabello desde la zona de la nuca y hacia adelante; sobre éste entrecruza líneas de glase hasta formar una trenza.

23

■ En el extremo de la trenza, elabora unos cabellos sueltos y decora con un moño de pasta amarilla.

24

■ Estira el mazapán color rojo, corta un círculo de 7 cm de diámetro y retira una circunferencia central de 4 cm de diámetro. Une, con clara, el círculo más pequeño con un aro de la misma pasta de 2 cm de alto. Coloca el ala del sombrero sobre la cabeza de la muñeca y pega con glase la parte superior. Deja secar.

25

- Delinea las costuras del sombrero con glaseé blanco en la duya.



26

- Pega con glaseé tintas de pasta color blanca para simular los flecos sobre los puños y el lateral del pantalón. Con un pincel y colorante rojo delineas arabescos sobre la pa-chera y los puños del traje.



27 ARMADO DEL PASTEL

- Pega una pastel de 30 cm de diámetro y fórralo con fondant extendido de color verde. Coloca sobre una bandeja en forma de flor forrada con la misma pasta. Con glaseé verde en la duya y con la boquilla de hoja, cubre la unión y pega tabillas de pastillaje a modo de cerco.



28

- Añade hojas sobre los cerros con glaseé verde en la duya y boquilla de hoja o también en cucurucho cortado en forma de V. Sobre las hojas del cerco aún frescas pega los girasoles de distintos tamaños ya secos.



29

ESPEJO

- Por último, coloca sobre el pastel el fardo con la muñeca, los otros pequeños y completa los espacios libres con cocoa en polvo para simular la tierra.



TIP

Para mezclar correctamente los ingredientes de un pastel, no es necesario batir durante mucho tiempo. Sólo debes batir para arremar la mantecilla con el azúcar, hasta que se disuelven los granos y la masa quede suave. Los huevos deben agregarse uno a uno: espera a que se disuelva el primero para añadir el segundo. Al agregar los ingredientes secos, no se debe batir. Únicamente se incorporan en forma envolvente.

♦ Estira la pasta según el molde de las piezas de la malla de Mowgli. Pega con clara una de ellas por delante de la cadera, y la otra por detrás. Une los extremos sobre los laterales de la cadera. Realiza un rectángulo de pastillaje gris de 7 cm x 4 cm, y 1,5 cm de altura para simular la piedra.



♦ Coloca glase negro en cartucho y delinea el cabello sobre la cabeza, cuida de enmarcar primero la cara. Con un pincel húmedo, dibuja la superficie de glase para dar textura y movimiento al cabello.



LOUIE

♦ Para el cuello haz un cono de mazapán marrón y ubícalo sobre el tronco. Atraviesa el cuerpo con un palito para brocheta. Estira el mazapán marrón más claro y corta un óvalo. Pégalo con clara sobre el pecho y la panza del mono y marca los pectorales.



♦ Modela los ocos rollitos de mazapán marrón para las patas traseras. Ahueca un extremo y pega con clara el opuesto al cuerpo. Dale movimiento sobre el sillón. Haz los pies con dos conitos de mazapán lila y aplánalos ligeramente. Realiza los cortes con la tijera y separa los dedos; marca los pliegues de la piel con esteca. Pégalos a las patas con clara, y alisa las uniones con los dedos.



♦ Forma dos rollitos de mazapán marrón para los brazos y afina un extremo de los antebrazos. Ahueca el extremo más delgado con un acoador. Haz dos conitos de mazapán lila para las manos, aplana ligeramente y corta los dedos con tijera de punta fina. Pégalas a los brazos, y éstos al cuerpo, con clara, para darle movimiento.



♦ Para los oídos, elabóralos con la esfera de mazapán lila, hunde el frente con un dedo y colócala sobre el cuerpo. Forma un cono de pasta marrón claro, ahueca el extremo más grueso y pégalos a la cara a modo de hocico. En la unión superior de las dos piezas anteriores sitúa un rollito de pasta lila y alisa las uniones. Marca la boca con esteca y ábrela ligeramente. Hunde la zona de los ojos con un bolillo y perfora dos orificios con un palillo.





www.porcelanasangy.tk

EL LIBRO DE LA SELVA

CELEBRANDO COMO UN REY

Dicen que el león es el rey de la selva, pero tu hijo será el rey de la fiesta con este pastel, aunque Louie esté en el trono.

INGREDIENTES

- ◆ 750 gr de pastillaje
- ◆ 500 gr de mazapán
- ◆ 750 gr de fondant extendido
- ◆ glase real de 2 claras
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ 1 clara de huevo
- ◆ 1 pastel

MATERIALES

- ◆ esteca
- ◆ bolillo o acodador
- ◆ palitos para brocheta
- ◆ palillos
- ◆ cartuchos de papel
- ◆ pinceles
- ◆ cutter
- ◆ tijera de punta fina

TIEMPO

5 horas aproximadamente



COSTO

Medio



DIFICULTAD

Medio



www.porcelanasangy.tk

TRONO

Estira el pastillaje gris claro hasta 1,5 cm de espesor y corta, según los moldes, la pieza del respaldo, y de 3 cm de espesor para los apoyabrazos del sillón. Mientras la pasta esté seca, marca las líneas con una esteca para imitar los dibujos de la piedra. Deja secar durante 24 horas.



2

♦ Modela con el mismo pastillaje un rectángulo de 9 cm x 7 cm, y 4 cm de altura para formar la base del trono. Pega las piezas del respaldo y los apoyabrazos a la base con glase, en el tono del cartucho, para armar de esta manera el trono.



3

♦ Dobla el extremo delgado hacia arriba para obtener la pantorrilla. Pellizca la pasta en la zona del talón y coloca las patas dentro de cada zapato.



MOWGLI

4

♦ Haz dos rollos de maza-pán color cobrizo. Afina uno de los extremos y dobla hacia arriba para lograr el pie. Marca los dedos con una esteca. Ponlo sobre la base de unicorn con las rodillas dobladas. Con un rollo de la pasta haz el torso y pégalo a las piernas con clara. Manténlo erguido con un palito para brocheta.



5

♦ Envuelve el palo para brocheta con un rollo de maza-pán color cobrizo a modo de cuello. Haz una esfera de igual color para la cabeza y pégala con clara sobre el cuello. Pega un conito de la misma pasta como nariz y esfuma las uniones con los dedos. Ahueca los ojos con un acodador y perfora con un palillo. Ahueca la boca con la esteca.



BRAZOS

6

♦ Rellena los huecos de los ojos con glase blanco en cartucho, deja secar y pinta las pupilas con colorante negro y pincel fino. Delinea el contorno de los ojos y las cejas. Matiza las mejillas con colorante rojo diluido en agua y pinta el interior de la boca.



7

♦ Para los brazos modela dos rollos de maza-pán color cobrizo, aplana uno de los extremos para obtener las manos y marca la zona de las muñecas y los codos. Realiza cortes con la tijera de punta fina para separar los dedos de las manos. Pega los brazos al cuerpo con clara de huevo.

www.porcelanasangy.tk

♦ Coloca la pasta café en la zona húmeda de los ojos. Rellena los orificios con pasta blanca en cartucho y deja secar. Luego pinta con colorante negro las pupilas, y con blanco el brillo de la mirada. Rodea los ojos con colorante negro y dibuja las cejas con glase negro en cartucho.



Para la nariz, modela un conito de pasta lila y pégallo con clara debajo de los ojos. Elabora los orificios de la nariz con un acodador pequeño. Pega con clara dos bolitas de pasta lila a los lados de la cabeza a modo de orejas. Presiona el centro con un acodador para darles forma.



Elabora el pelo de Louie con líneas de glase marrón en cartucho. Haz una línea del otro sobre la cabeza, enmarca la cara y forma el flequillo. Dale movimiento a las puntas y alisa las uniones con un pincel húmedo. Repite el procedimiento anterior para los pelos del cuerpo, las patas y los brazos.



www.porcelanasangy.tk

Realiza una banana a partir de un rollo de pasta amarilla. Afina los extremos y haz en uno de ellos cuatro cortes con tijera. Ábrelos y dobla hacia abajo para obtener las cáscaras. Marca con una esteca. Coloca en el centro un rollo de mazapán blanco como banana. Ubícala en una de las manos de Louie.



PASTEL

♦ Forra un pastel redondo de 32 cm de diámetro con fondant extendido color marrón claro. Ubícalo sobre una bandeja de 36 cm de diámetro forrada con fondant extendido verde. Modela piedras con mazapán en tonos marrón, de diferentes formas y tamaños. Elabora hojas de glase verde con una duya de pico de hoja núm. 47 en la unión del pastel con la bandeja.



19

♦ Coloca sobre la superficie del pastel a Louie, el trono y a Mowgli. Decora con bananas, hojas, piedras y pastitos de glase verde en duya con punta de pasto.



TIEMPO

1 hora y 30 minutos

COSTO

Medio

DIFICULTAD

Baja

Los aristogatos es una de las películas clásicas de Disney. Reproduce a sus personajes para adornar el pastel de tus niños consentidos.

INGREDIENTES

- ◆ 100 gr de pastillaje
- ◆ 50 gr de pasta de goma
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ 1 clara de huevo
- ◆ glase real de 1 clara
- ◆ 1 pastel redondo (26 cm de diámetro)
- ◆ 800 gr de pasta de chocolate

MATERIALES

- ◆ palillos y palitos para brocheta
- ◆ bolillo o acotador
- ◆ estecas
- ◆ pinceles
- ◆ cutter o bisturí
- ◆ inyector
- ◆ unícel
- ◆ hilo plástico negro
- ◆ rarpeta plástica rallada
- ◆ rodillo
- ◆ tijera de punta fina
- ◆ cucurucho de papel

www.porcelanasangy.tk

ALMOHADONES



◆ Estira la pasta de goma color rosa viejo a 2 cm de espesor y corta un cuadrado de 6 cm de lado. Afina los bordes. Realiza una torzada con pasta de goma color rosa viejo con el inyector y pégala con clara sobre el contorno. Forma las borlas con porciones de pasta en el inyector con punta para pasto.



◆ Une un extremo de la porción en el centro y afina allí. Rodea la unión con una torzada y pégala en cada vértice del almohadón. Elabora almohadones de diferentes colores.



1

DUQUESA

• Modela el cuerpo de Duquesa a partir de una pera de pasta de goma gris muy suave. Ubícalo sobre una base de unicel en posición vertical y atraviesa con un palito para brocheta.

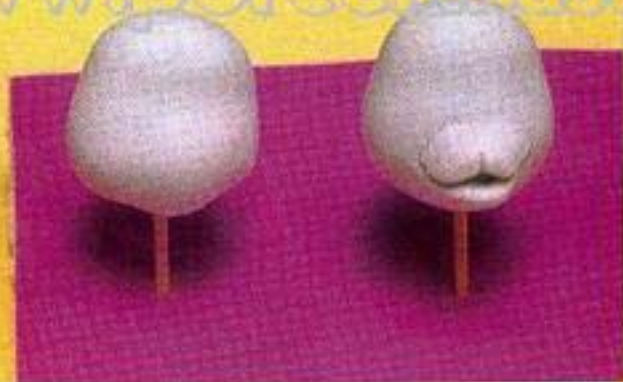


2

• Elabora dos rollitos de la misma pasta para hacer las patas traseras. Doble un extremo para obtener el pie y marca los dedos con esteca. Adhiere con clara el cuerpo y esfuma las uniones con los dedos humedecidos en agua.



• Aplana un cono alargado de pasta de goma blanca y pega con clara de huevo sobre el frente del cuerpo para obtener el pecho. Forma las patas delanteras con dos rollitos de pasta gris suave. Aflina un extremo, dobla para formar la mano y marca los dedos con esteca. Aplana el extremo opuesto y pega al cuerpo con clara. Esfuma las uniones.



4

• Realiza la cabeza con una esfera de pasta de goma gris suave. Hunde el centro para separar la frente de las mejillas y presiona la base con dos dedos para formar el mentón. Pega con clara de huevo un óvalo a modo de hocico, esfuma las uniones y marca con la esteca el centro al igual que la boca.



5

• Adhiere dos conitos a los lados de la cabeza para formar los cachetes y alisa las uniones. Realiza un corte en cada extremo con una tijera de punta fina.

www.porcelanassancti.tk

♦ Modela las orejas con dos conitos de pasta de goma gris suave. Ahueca el centro y adhiere con clara sobre la cabeza mientras presionas con un acodador para darles forma y movimiento. Pega un pequeño óvalo rosa para la nariz.



♦ Inserta a los lados de la nariz trocitos de hilo plástico para simular los bigotes. Delinea los ojos, las cejas y las pestañas con colorantes y pincel fino, y pinta el interior de las orejas con rosa.



♦ Coloca una bolita de pasta de goma gris suave sobre el cuerpo a modo de cuello y pégale encima la cabeza. Esfuma las uniones, añade un rolito con los extremos afinados a modo de cola y dale movimiento. Estira la pasta de goma salmón y corta una tira para collar. Texturiza con esteca y con un bolillo. Colócalo alrededor del cuello y hazle puntos de glase blanco para decorar.



SILLON



1. Estira el pastillaje blanco a 5 mm de espesor y corta la pieza de las patas del sillón según los moldes.

2. Ubica la pieza en fresco sobre el molde guía proporcionado con las patas hacia arriba para que la pieza tome forma. Sostén con los palillos y deja secar durante 24 horas.

3. Corta el asiento y el respaldo del sillón en pasta de goma azul de 1 cm de espesor, según los moldes.

4. Hunde con un bolillo la superficie de los mismos y marca con una esteca para dar volumen al tapizado del sillón. Pega con clara en fresco el respaldo sobre los bordes del asiento; envuelve éste

desde atrás hacia adelante para darle forma a los apoyabrazos. Deja secar perfectamente.

5. Pega el sillón sobre sus patas de glase. Adhiere pequeñas bolitas de pasta de goma azul dentro de los huecos del tapizado para simular los botones. Pega con clara sobre el contorno del respaldo y al frente de los apoyabrazos, rolitos de pasta de goma blanca.

6. Forma un tallado en relieve sobre la armazón del sillón y pega con clara los rolitos, conitos y distintos tamaños de las bolitas de pasta de goma blanca sobre los contornos de la pieza. Deja secar y pinta con colorante marrón diluido en agua para simular la madera.

♦ Modela las orejas con dos conitos de pasta de goma gris suave. Abueca el centro y adhiere con clara sobre la cabeza mientras presionas con un acoador para darles forma y movimiento. Pega un pequeño óvalo rosa para la nariz.



♦ Inserta a los lados de la nariz trocitos de hilo plástico para simular los bigotes. Delinea los ojos, las cejas y las pestañas con colorantes y pincel fino, y pinta el interior de las orejas con rosa.



♦ Coloca una bolita de pasta de goma gris suave sobre el cuerpo a modo de cuello y pégale encima la cabeza. Esfuma las uniones, añade un rolito con los extremos afinados a modo de cola y dale movimiento. Estira la pasta de goma salmón y corta una tira para collar. Texturiza con esteca y con un bolillo. Colócalo alrededor del cuello y hazle puntos de glase blanco para decorar.



SILLON



1. Estira el pastillaje blanco a 5 mm de espesor y corta la pieza de las patas del sillón según los moldes.

2. Ubica la pieza en fresco sobre el molde guía proporcionado con las patas hacia arriba para que la pieza tome forma. Sostén con los palillos y deja secar durante 24 horas.

3. Corta el asiento y el respaldo del sillón en pasta de goma azul de 1 cm de espesor, según los moldes.

4. Hunde con un bolillo la superficie de los mismos y marca con una esteca para dar volumen al tapizado del sillón. Pega con clara en fresco el respaldo sobre los bordes del asiento; envuelve éste

desde atrás hacia adelante para darle forma a los apoyabrazos. Deja secar perfectamente.

5. Pega el sillón sobre sus patas de glase. Adhiere pequeñas bolitas de pasta de goma azul dentro de los huecos del tapizado para simular los botones. Pega con clara sobre el contorno del respaldo y al frente de los apoyabrazos, rolitos de pasta de goma blanca.

6. Forma un tallado en relieve sobre la armazón del sillón y pega con clara los rolitos, conitos y distintos tamaños de las bolitas de pasta de goma blanca sobre los contornos de la pieza. Deja secar y pinta con colorante marrón diluido en agua para simular la madera.



15

• Estira la pasta de chocolate amarilla, apoya en la superficie una carpeta plástica calada y vuelve a pasar el rodillo mientras presionas. Para lograr la textura, retira la carpeta y corta los bordes con un cutter. Coloca sobre el pastel para simular una alfombra y matiza los relieves en tonos verdes diluidos en agua.



• Coloca el sillón sobre la superficie del pastel y sitúa sobre éste a Duquesa. Alrededor ubica el almohadón y los gatitos jugando en distintas posiciones.

TÉCNICAS PARA PASTA DE GOMA

INGREDIENTES

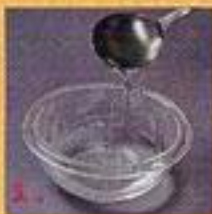
- ♦ 250 gr de azúcar glass
- ♦ 1 cda. de té de cmc (carbocimetilcelulosa)
- ♦ una cda. sopera de glucosa
- ♦ 10 gotas de ácido acético
- ♦ 4 cdas. de agua.

1. Disuelve la glucosa en agua tibia

2. Tamiza el azúcar glass con el cmc.

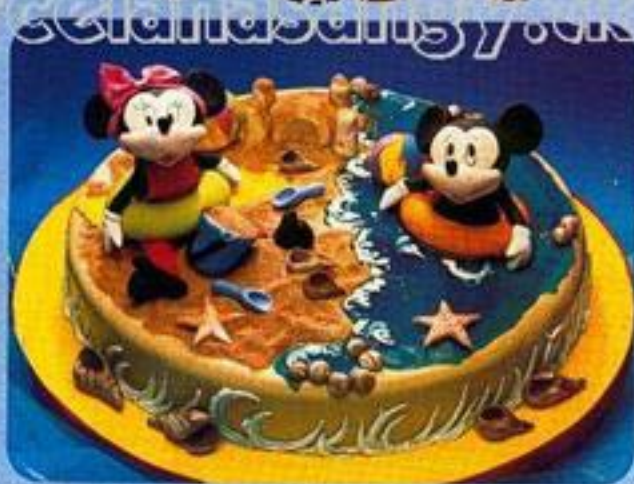
3. Incorpora el agua con la glucosa a la preparación anterior y añade el ácido acético.

4. Amasa hasta obtener una masa homogénea. Conserva envuelto en nailon, dentro de un frasco de vidrio.



PASTELES

CON SUS PERSONAJES FAVORITOS





19

◆ Estira la pasta y corta las orejas según el molde. Humedece con clara la parte superior y enróllala sobre un palillo. Dale movimiento y déjala secar.



20

◆ Moldea dos rollitos de pasta color beige para los colmillos. Afina una punta e inserta un palillo en el extremo opuesto.



21

◆ Realiza una esfera de pasta para la cabeza, hunde ligeramente el centro y ahueca uno de los extremos. Marca con esteca el lateral del lado opuesto, forma la boca y hunde con el pulgar para marcar el sitio en donde se colocará la trompa.



22

◆ Forma un cono largo de pasta para la trompa; marca con una esteca los pliegues y pégalo con clara a la cabeza. Realiza dos onficios en el extremo con un acocador y hunde los laterales superiores de la trompa, donde irán los colmillos.



◆ Coloca la cabeza en el cuerpo con la ayuda de un palillo e inserta también los colmillos a los lados de la misma. Adhiere con clara de huevo una bolita en la parte superior de la cabeza para completarla.



24

◆ Marca con un acocador las cejas hacia arriba y hunde la cavidad de los ojos. Rellena con dos bolitas de pasta blanca y dirige la mirada con un punto de colorante negro.

TARZÁN

Y SUS AMIGOS

www.porcelanasangy.tk





37

Coloca mermelada colada de azul en una duya y rellena la bandeja para formar el agua.

SOMBRERO

Por último ubica a Tantor y Terk, y por delante a Tarzán. Completa con pastitos todo el pastel.

38

TIP



Siempre que decores un pastel, hazlo en forma proporcionada y de tamaño reducido. Así podrás dividir con facilidad la preparación y cada porción quedará bien decorada. Además, emplea para este propósito exclusivamente materiales comestibles. Existen algunas excepciones como flores y hojas naturales, muñecos de azúcar o de plástico, etcétera.

www.porcelanasangy.tk

EL REY DE LA SELVA ALEGRARÁ MARAVILLOSAMENTE EL FESTEJO DE UN NIÑO DE 6 A 12 AÑOS. SUS DIVERTIDAS AVENTURAS INSPIRARÁN A TU HIJO Y A SUS AMIGUITOS, HACIÉNDOLOS SENTIR LLENOS DE VITALIDAD Y MUCHA EMOCIÓN.



TIEMPO

8 horas aproximadamente

COSTO

Medio

DIFICULTAD

Alta

¡En medio de la selva también se puede celebrar en grandel Hazlo con Tarzán y sus amigos y la diversión estará totalmente garantizada. Sólo sigue las instrucciones.

www.porcelanasangy.tk

INGREDIENTES

- ◆ 750 gr de pasta de goma
- ◆ 1 clara de huevo
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ 1 pastel rectangular (40 cm por 50 cm)
- ◆ glase real de 2 claras
- ◆ 300 gr de pastillaje
- ◆ 1.500 kg de fondant extendido
- ◆ 1 frasco de mermelada de pera o manzana

MATERIALES

- ◆ alambre forrado grueso
- ◆ molde de Tarzán
- ◆ tijera
- ◆ palillos y palitos para brocheta
- ◆ pinchos
- ◆ trociscos
- ◆ bolillo o acocado
- ◆ cutter
- ◆ cartuchos de papel
- ◆ cortadores de hojas
- ◆ pasteles secos
- ◆ marcador de nervaduras
- ◆ colador o cernidor

NOTA

SI LO DESEAS, REPITE LA TÉCNICA QUE USASTE EN LA FABRICACIÓN DEL MOLDE DE TARZÁN PARA HACER LOS BRAZOS POR SEPARADO. SE PUEDE UTILIZAR TAMBIÉN MASILLA EPOXI DE 10 MINUTOS PARA ELABORAR EL MOLDE, DICHO MATERIAL ES MÁS DURABLE Y LAVABLE.

PASO A PASO: CÓMO FABRICAR EL MOLDE DE TARZÁN

TÉCNICAS



2. Presiona el frente del muñeco contra una plancha de pastillaje, hasta hundir la mitad del espesor del mismo, y deja libre la planta de los pies.



4. Presiona sobre la pieza este pastillaje fresco para lograr la impresión de la parte posterior. Corta la pasta sobrante y deja libre la planta de los pies.



1. Toma el muñeco original de Tarzán y quítale los brazos para facilitar la tarea. Embadurna con aceite vegetal toda la superficie.



3. Retira el muñeco y obtén el molde del frente de la pieza. Deja secar 48 horas. Vuelve a colocar el muñeco sobre el molde seco de pastillaje. Con un pincel unta el aceite en la parte descubierta (trasera) y cubre con otra plancha.



5. Invierte el bloque de pastillaje y deja la parte fresca sobre la mesa. Levanta el molde seco (frente) de pastillaje, retira el muñeco y permite que el molde posterior se seque durante 48 horas.

1

◆ Entre los dos moldes de Tarzán, coloca pasta de goma color piel y presiona. Inserta un alambre forrado grueso desde la planta del pie para reforzar la estructura. Desmolda y alisa con esteca si queda imperfecciones en las uniones.



CABEZA 2

◆ Moldea dos rollitos de pasta color piel para los brazos. Presiona con los dedos índice para obtener el codo y las muñecas. Aplana el extremo que hará de mano y realiza cortes con tijera para separar los dedos. Por último, marca los músculos del brazo con una esteca.



3

◆ Pega los brazos al cuerpo con clara de huevo y colócalos en la posición deseada. Sostenlos con un palito para brocheta mientras se secan, y con un pincel humedecido alisa las uniones.



www.porcelanasangy.tk

5

◆ Estira la pasta de goma verde musgo y corta el taparabo según el molde. Realiza las marcas con la esteca para lograr la textura y con clara de huevo pégalo en el cuerpo.



◆ Forma rollitos delgados de pasta color marrón para el cabello de Tarzán. Pégalos con clara de huevo desde el centro de la cabeza hacia abajo hasta lograr las mechas.



6

◆ Pinta los ojos con un pincel fino y colorante blanco diluido en agua, y luego coloca un punto marrón para dirigir la mirada.



USANDO EL MUÑECO ORIGINAL REALIZA LA FIGURA DE TARZÁN

TERK

◆ Tíñe una porción de goma de pasta con colorante azul y una pizca de negro para lograr el tono oscuro de Terk; y otra parte sin el negro para el claro. Con la pasta oscura, moldear una pera para el cuerpo, inserta un palillo en el cuello y marca con una esteca los pectorales.



CARTERA 8

◆ Estira la pasta clara y corta un óvalo. Cubre con este parte del pecho y la panza de Terk; pégalo con clara. Marca con esteca la panza y el ombligo.



◆ Moldea dos rollos de pasta oscura para los brazos; trata de que sea más grueso el extremo del antebrazo. Ahuécalo. Realiza también dos rollos más cortos para las piernas y dobla a la altura de las rodillas.



10

◆ Forma cuatro conitos de pasta clara, dos pequeños para las manos y dos más grandes para los pies. Aplana un extremo para obtener las primeras y realiza cortes con la tijera para separar los dedos.



11

◆ Pega las manos a los brazos y los pies a las piernas con la clara de huevo. Marca las uniones con esteca. Adhiere las extremidades al cuerpo.



12

◆ Moldea una pera de pasta oscura para la cabeza. Estira la pasta clara y corta un corazón. Pégalo a la altura de los ojos con clara y hunde con un bolillo para formar las cejas hacia arriba. Marca con esteca y colócala sobre el cuerpo con ayuda de un palillo.





13

◆ Realiza la cavidad de los ojos con un acodador pequeño y después coloca un rollito de pasta como cejas. Moldea una semiesfera para el hocico, marca la boca y los orificios de la nariz con una esteca.



14

◆ Rellena la cavidad de los ojos con dos bolitas de pasta blanca. Forma conitos de pasta oscura y pégalos con clara sobre la cabeza para obtener así el pelo.



15

◆ Pinta la pupila con colorante marrón y la mirada con un punto de colorante negro. Coloca dos bolitas a los lados de la cabeza como orejas. Presiona con un acodador y márcalas con una esteca.



TANTOR 16

◆ Toma un bloque de unicel de 10 cm de espesor y córtalo según el molde. Redondea las formas con ayuda de un cutter. Fórralo con pasta de goma.



17

◆ Forma cuatro vollos de pasta para las patas. Dale forma a uno de los extremos para formar la base de las mismas. Marca con una esteca curva las pezuñas. Aplana ligeramente el otro extremo de las patas.



18

◆ Coloca un palillo para brocheta en la patas e insértalos en el cuerpo previamente mojado. Marca los pliegues de la piel con una esteca en las uniones de las patas con el cuerpo y realízalas con un pinceal húmedo.

25

- ◆ Marca la zona de las orejas e inserta las mismas; pégalas con clara.



- ◆ Realiza un rollo de pasta y pégalo con clara sobre el lomo para simular la columna. Modela un conito de pasta para la cola y pégalo al cuerpo con la clara.



26

- ◆ Una vez seca toda la pieza, píntala con colorante rojo. Las pezuñas y el interior de las orejas coloreálas con rosa, y el fondo de la cavidad de los ojos en marrón. Coloca glase marrón en cartucho y realiza la punta de la cola.



HOJAS

28

- ◆ Estira la pasta de goma en distintos tonos de verde. Pica las hojas con varios modelos de corte y marca las nervaduras. Ondula los bordes y pon los alambres. Déjalos secar, dale diferentes movimientos y luego mázala con colorantes vegetales disueltos en agua.



ÁRBOL

29

- ◆ Toma varios trozos de alambre grueso, únelos y retuerce en el centro para darle forma a lo que serían las ramas y las raíces. Forra el árbol por partes con pastillaje blanco. Marca las vetas con una esteca y déjalo secar. Pinta con colorante marrón y verde diluido en agua.



30

TRONCO

- ◆ Moldea un cilindro de pastillaje y ahueca ligeramente los extremos. Marca con esteca las vetas y nudos y deja secar. Pinta con colorantes en tono de marrón y verde.



31 MUSGO

♦ Pasa por un colador la pasta de goma verde musgo. Retira el cernidor con ayuda de una esteca y con la misma adhiérela a los árboles y a los troncos.



32 ARMADO DEL PASTEL

♦ Prepara un pastel rectangular de 40 cm por 50 cm y corta en forma irregular un ángulo y los laterales. Con los recortes forma una loma sobre la torta.



33

♦ Coloca la torta sobre una bandeja rectangular y forra todo con fondant extendido beige. Marca la loma con una esteca y modela con los dedos un surco que simulará el cauce de la cascada.



34

♦ Forma un rollo de pasta beige y presiona con los dedos, colócala en la unión del pastel con la bandeja y en el contorno de la misma para contener el agua.



35

♦ Matiza la superficie del pastel y los laterales con colorantes vegetales diluidos en agua. Ubica los árboles, troncos y hojas.



LIANAS

36

♦ Modela rollos largos con pasta marrón para las lianas. Pégalas sobre los árboles con clara de huevo. Pon glase verde en una duya y realiza hojas sobre los árboles y lianas.



CREA TODA UNA ESCENOGRAFÍA DE LA SELVA A BASE DE PASTA DE GOMA



www.porcelanasangy.es

UN DÍA DIVERTIDO

¿Quieres que tu niño pase un cumpleaños inolvidable? Para lograrlo sólo debes crear esta bonita escena marina con las figuras de Micky y Minnie.

INGREDIENTES

- ◆ 1 1/2 k de fondant extendido
- ◆ glase real de dos clases
- ◆ mermelada de chabacano
- ◆ 750 g de mazapán
- ◆ 250 g de azúcar
- ◆ 100 g de cacao en polvo
- ◆ 100 g de pasta de goma
- ◆ 1 lina redonda (30 cm de diámetro)
- ◆ colorantes vegetales
- ◆ 1 clase de huevo

MATERIALES

- ◆ lijeras
- ◆ palitos para brocheta
- ◆ palillos
- ◆ esteras
- ◆ unicel
- ◆ cartuchos de papel
- ◆ bolillos
- ◆ cartón microondable
- ◆ bolillos o acodadores
- ◆ dize y pico rizado núm. 61
- ◆ cortador de corazón
- ◆ pincel
- ◆ cutter o cuchilla



MINNIE PIERNAS

Modela un rollo de mazapán rojo, afina los extremos y dóctalo al menor. Ahúaca los extremos e introduce allí dos rollitos de pasta de goma negra. Ubícala sobre una base de unicel con la posición sentada. Para el torso, forma un cono de mazapán negro y ahúacalo en su parte ancha. Pégalo a las piernas con clara y atraviesa un palito (para brocheta) con el fin de sostenerlo.



2

CUERPO

Coloca, como cuello, un rollito de mazapán casero negro alrededor del palito para brocheta. Después forma dos conitos de mazapán negro para los pies. Aplana la parte más ancha y marca los dedos con la ayuda de una esteca. Dale movimiento al dedo pulgar. Pégalos con clara a las piernas.



CABEZA

6

Modela la cabeza con una esfera de mazapán negro. Estira la pasta color piel y haz, con el cortador, un corazón. Retira la punta y pégalo con clara a la cabeza para formar la cara.



7

Dale forma a la trompa con una bolita de mazapán color piel, afina los extremos, pégalos con clara de huevo a la cara y alisa bien las uniones. Marca la boca con esteca y abre un poco.



www.porcelanasangy.tk

Para la parte superior del traje de baño, estira la pasta de goma roja. Corta un rectángulo, y en el centro del mismo, retira el círculo con la base de una boquilla. Adhiere con clara sobre la parte superior del torso.

Modela un rollo grueso de pasta color verde, envuelve el torso con él y forma un salvavidas. Para los brazos, haz dos rollitos de mazapán negro y pégalos con clara de huevo, por uno de sus extremos, al cuerpo de Minnie.

Modela cada guante con una bolita de mazapán blanco. Aplana ligeramente y realiza un corte en forma de V para separar el dedo pulgar. Haz dos cortes más para obtener los dedos restantes. Ahueca las muñecas y pega los guantes con un poco de clara de huevo.



Para los ojos, pinta dos óvalos con colorante blanco, deja secar y luego, sobre ellos, delinea dos óvalos más pequeños en negro para simular las pupilas. Por último, marca un punto blanco para darle expresión a la mirada. Delinea los óvalos blancos con colorante negro y dibuja las pestañas.

Coloca la cabeza en el cuerpo. Elabora el hocico con un conito de pasta negra y pégalo con clara en la trompa. Ahueca dos onficios a los lados de la cabeza y pega allí, con clara, dos conos de mazapán negro para las orejas. Presiona con el dedo para darle forma.

Estira la pasta de goma roja y corta un rectángulo para el moño de Minnie. Pega con clara los extremos en el centro y frunce. Coloca una tira como diadema alrededor de la cabeza, el moño sobre la misma, y con el pincel y el colorante blanco pinta algunos lunares.



MICKY

Modela un rollo de mazapán rojo, afina los extremos y dóblalo a la mitad; ahueca los mismos e introduce allí dos rollos de pasta negra. Colócalo sobre una base de unicel para que parezca sentado. Elabora, para el torso, un cono de mazapán negro y ahueca la parte ancha. Pégalo a las piernas con clara. Un pavo para brocheta, atravesado, le servirá de soporte.



♦ Para la cabeza, repite el mismo procedimiento que para Minnie, pero no delinees las pestañas ni coloques un moño.



CASTILLO DE ARENA

Haz una esfera de mazapán, aplasta la base y simula una puerta; ahueca con la esteca. Adhiere en los laterales, con clara, cuatro rollos de la misma para simular las torres. Deja secar, humedece la superficie con clara y elabora una mezcla de azúcar y cacao en polvo para simular la arena.



BALDE Y PALITA 17

♦ Para el balde, forma una pera de mazapán azul y ahueca la parte más ancha. Marca el borde con esteca y adhiere con clara una tira de pasta negra como manija. Para la pala, modela un rollo y redondea un extremo. Ahueca con un acocador y marca las líneas en el mango con la esteca.



ARMADO DEL PASTEL 8

Prepara un pastel redondo de 30 cm de diámetro. Estira el fondant (que quede bien extendido) beige grueso y forra el pastel. Coloca sobre una bandeja redonda forrada con cartón microcorrugado y hunde ligeramente una parte de la superficie del pastel, donde irá el agua de mar. Rodea la zona con piedras de pasta de formas irregulares.



19

♦ Haz una guarda de unión entre el pastel y la bandeja con glase blanco marmoleado con pasta celeste. Aplica con una duya de punta rizada núm. 61 y elabora medias lunas irregulares.



ESTRELLA DE MAR

♦ Para elaborar la estrella de mar, modela una bolita de mazapán natural, aplánala para formar un círculo y realiza 5 cortes en forma de V con una tijera de punta fina. Con la esteca traza la textura de la superficie y deja secar. Pinta con colorantes marrón, blanco y rojo diluidos en agua.

CARACOLES

Forma los conitos de pasta marmolada en tonos marrón y aliueca la parte más ancha con un acodador. Marca la superficie con un pelillo y elabora la textura de los caracoles.

PELOTAS Y TOALLAS

♦ Para las pelotas, mezcla los restos de pasta de diferentes colores y forma las esferas de varios tamaños. Para las toallas, estira mazapán o pasta de goma, corta los rectángulos y marca los flecos.



♦ Nota: para elaborar la mermelada coloreada se recomienda no utilizar mermelada diet, porque una vez seca, ésta se contrae.

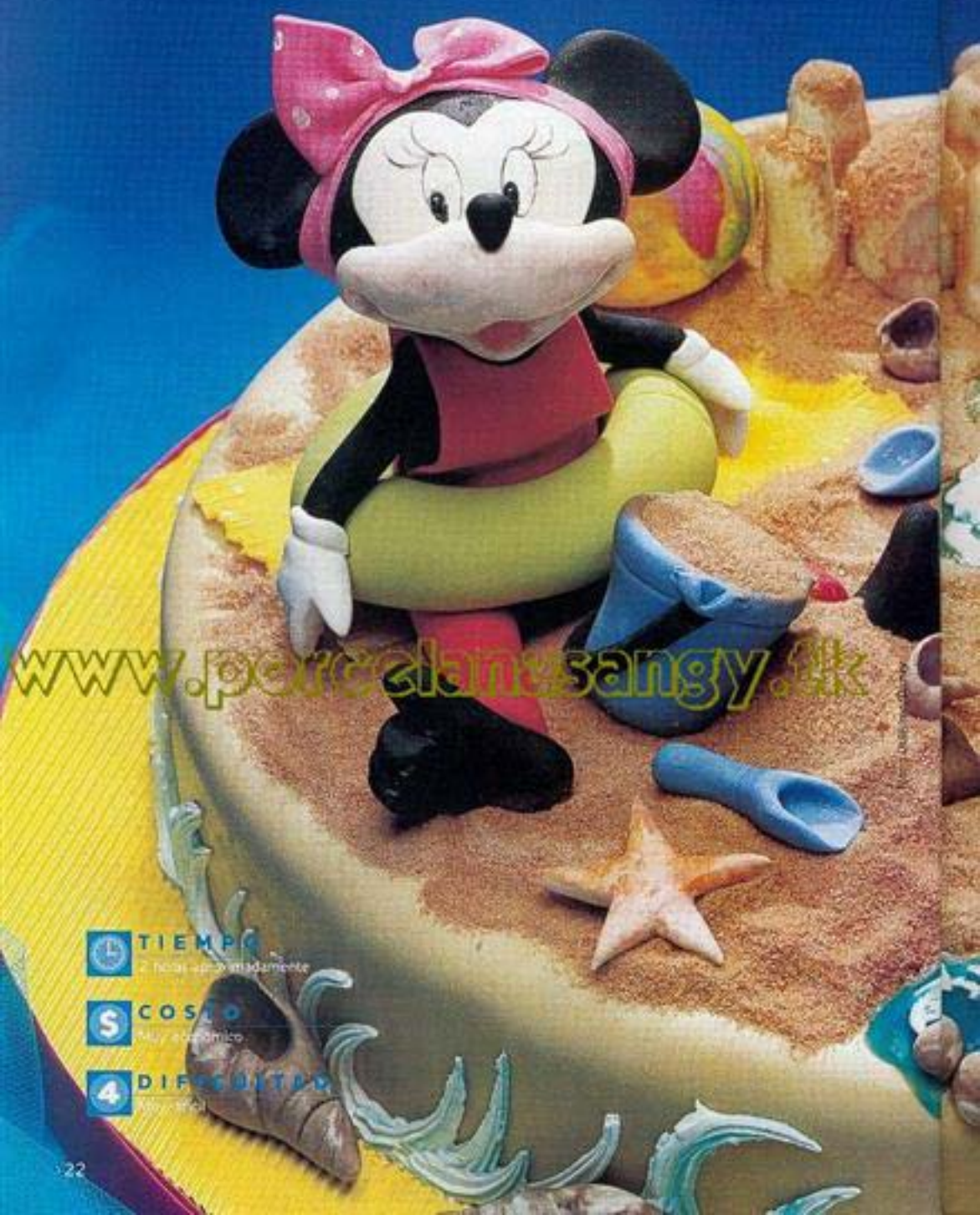
20

Rellena la zona del mar con mermelada coloreada de azul y coloca a Mickey dentro. Para imitar la espuma del mar, coloca líneas de glase blanco en cucurucho y espúmalas con el mismo, dentro de la mermelada.

21

♦ Espolvorea el resto de la superficie del pastel con una mezcla de azúcar y cacao en polvo para simular la arena. Coloca allí a Minnie, el castillo de arena y demás complementos.





www.porcelanasyangy.tk



TIEMPO

2 horas aproximadamente



COSTO

Muy económico



DIFÍCILIDAD

Intermedio